



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MXBLIXER3	CUTTER-HOMOGEINIZER BLIXER 3, Marque ROBOT COUPE, avec 3,7 lt - 1 vitesse, 3000 tr / min, Commandes d'impulsion, V. 230/1, Kw 0.75, Poids 13.2 kg, Dimensions mm 242x304x444h	€ 1.467,54 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CUTTER-HOMOGENEISEUR BLIXER 3-compteur, avec le réservoir en acier inoxydable de 3,7 litres, Marque Robot Coupe:

- **corps de machine en ABS;**
- **couvercle de réservoir en polycarbonate transparent avec racleur,**
- **réservoir amovible** pouvant **traiter des liquides jusqu'à 2,0 litres;**
- **groupe de couteaux fins à dents amovibles** avec lames en acier et tube étanche aux liquides,
- **système de sécurité** magnétique et **frein moteur** qui entrent **en action dès que le couvercle est retiré.**
- **Vitesse fixe de 3000 tr / min. et contrôle du pouls .**
- **Machine conçue pour la préparation de: régimes, hachis très fins et émulsions.**

Marquage CE.

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,75
largeur (mm)	242
profondeur (mm)	304
hauteur (mm)	444

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
------------	-------------	----------------

MX-60.27447



- Couteaux supplémentaires à dents fines pour
ROBOT COUPE mod. Blixer 3
Couteaux extra fins pour Blixer 3

€ 87,36

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MX-60.27448



- Couteaux dentelés supplémentaires pour
ROBOT COUPE mod. Blixer 3
Couteaux dentelés supplémentaires pour Blixer 3

€ 87,36

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

TECHNO CHEF
TECHNOLOGIA E UTILITY PER ALIMENTARI E RISTORANTI

Possibilità di lavorazioni con il Blixer



Emulsionare, omogeneizzare, mescolare, impastare, polverizzare, granulare, tritare, macinare, montare... Tutte queste operazioni sono velocemente e facilmente realizzabili con estrema pulizia.



robot coupe

PRIMA
E DOPO